



die
Möwe
RESTAURANT-BAR



„Die Möwe“ bietet gastronomische Genüsse und verbindet regionale Spitzenprodukte mit dem Mittelmeer. Kreativität, Regionalität und Qualität sind die Hauptzutaten für die kulinarische Reise.

Lockere Strandatmosphäre mit Strandbar und trendigem Getränkeangebot, lukullische Köstlichkeiten – geschmackvoll präsentiert – verwöhnen unsere Gäste von mittags bis abends. Neben Fisch- und Fleischgerichten wurden auch vegane Spezialitäten ins Angebot aufgenommen.

Der Name des Restaurants wurde von der gelbfüßigen Mittelmeermöwe abgeleitet. Die Mittelmeermöwe ist ein sehr seltener Brutvogel des Neusiedler See-Gebiets. Sehr spektakulär sind die großen Ansammlungen, die abends in den Monaten August bis Oktober an der Langen Lache zu beobachten sind. Zehntausend und mehr übernachtende Vögel sind um diese Zeit keine Seltenheit.

Möwen gehören zu den sehr anpassungsfähigen Vogelarten. Außerhalb der Brutzeit ist die Mittelmeermöwe hauptsächlich in Küstengebieten zu finden, wo sie auf dem offenen Meer, in Häfen oder an Stränden nach Nahrung sucht. Das Neusiedler See Gebiet wird nach der Brutzeit überwiegend von Brutvögeln der Adria frequentiert. Altvögel suchen nach der Brutsaison günstige Mauserplätze auf und überwintern später in der Nähe der Brutgebiete.



SHARING IS CARING – UNSER FAMILY STYLE MENÜ ab 4 Personen

Vorspeisen

18,0 pP

Hauptgerichte

27,0 pP

MÖWE CEASAR SALAT A, C, D, G

Croûtons | Kapern | Schnittlauch |
Sardellen | Parmesan

SEEWINKLER RIGATONI A, C

Scharfes Chilli-Gemüseragout |
gehobelter Schafskäse

UNSERE TATAR VARIATION

Klassisches Rindtatar C, G, M

Asiatisches Kalbstatar F, N

Mediterranes Saiblingtatar C, G, M

Klassisch mariniertes Rote Beetetatar C, G, M

Focaccia A und aufgeschlagene Butter G

KALBSRÜCKENSTEAK

MAISHENDL SUPRÊME

LACHSSTEAK

Blattspinat G

Zwiebelconfit

Sautierte Pilze

Erdäpfelstampf

Erdäpfelrösti G

Pfeffersoße L, O

Cafe de Paris Butter D, G

Sauce Bernaise C, G, O

Desserts

12,0 pP

BRATAPFELSTRUDEL A, F, H

Vanillesauce | Marzipan | Mandeln

KAISERSCHMARRN A, C, G, O

Rosinen | Zwetschgenröster | Apfelmus |
hausgemachtes Vanilleeis



Vorspeise

Für Sie am Tisch zubereitet

UNSER MÖWE CEASAR SALAT A, C, D, G

Croûtons | Kapern | Schnittlauch | Sardellen | hausgemachtes Chiliöl | Parmesan

mit Waldviertler Freilandhühnerbrust

15,0

19,0

UNSER TATAR je 80 g mit Foccacia ^A und aufgeschlagener Butter ^G serviert

ÖSTERREICHISCHES RIND

15,0

ÖSTERREICHISCHES MILCHKALB

14,0

SAIBLING

13,0

ROTE BEETE

12,0

mit einer Auswahl an Marinaden

Klassisch C, G, M

Asiatisch F, N

Mediterran C, G, M

HAUSGEBEIZTER GEWÜRZLACHS D, G, M, L, O

16,0

Erbsenaioli | Dill-Sauerrahm | Erbsenschoten

WINTERSALAT G, H, L, M, O

13,0

mariniertes Gemüse | Schaferino vom Hauzinger | eingekochte Birne



Suppe

RINDERCONSOMMÉ A, C, G, L, M, O

Rindfleisch | Wurzelgemüse | Nudeln

7,0

KNOBLAUCHCREMESUPPE A, F, G, O

Käsecroutons

8,0

Pasta

HAUSGEMACHTE GNOCCHI A, C, G, O

Geräucherte Freilandhühnerbrust | Parmesansauce | Grüner Salat

17,0

SEEWINKLER RIGATONI A, C

Scharfe Chilli-Gemüsecrème | Gehobelter Schafskäse

14,0



Fisch & Fleisch

BACHSAIBLING VOM GUT DORNAU D, G, O

Blattspinat | Braune Butter | Selleriepüree

28,0

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN A, C, G

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

28,0

KLASSISCHER KALBSTAFELSPITZ G, L, O

Rahmiges Wintergemüse | Erdäpfelrösti | Apfelskren | Schnittlauchsauce

26,0

Vegetarisch & Vegane



GESCHMORTE ROTE RÜBE

Gemüsejus | Zwiebelconfit | Spinat | Erdäpfelstampf

16,0



SPITZKRAUT F, N, O

Kräutersaitling | Teriyaki | Sesam

17,0



die Steakauswahl

inklusive jeweils 1 Sauce und 1 Beilage

RIB EYE VOM ÖSTERREICHISCHEN ALPENVORLANDRIND 300 G	38,0
ÖSTERREICHISCHES MILCHKALBSRÜCKENSTEAK 200 G	28,0
WALDVIERTLER FREILANDHÜHNERBRUST SUPRÊME 180 G	24,0
NORWEGISCHES BIO LACHSSTEAK 180 G	24,0
KARFIOLSTEAK	19,0

SAUCEN	2,0	BEILAGEN	3,5
Pfeffersauce <small>L, O</small>		Blattspinat <small>G</small>	
Kräuterbutter <small>G</small>		Rahmiges Wintergemüse <small>G</small>	
Café de Paris Butter <small>D, G</small>		Grillgemüse	
Chillisauce		Zwiebelconfit	
Gemüsejus <small>L, O</small>		Sautierte Pilze	
Sauce Bernaise <small>C, G, O</small>		Pommes Frites	
		Erdäpfelstampf	
		Erdäpfelrösti <small>G</small>	

Preis pro Gedeck: 3,00 €

Alle angeführten Preise in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



das Dessert

BRATAPFELSTRUDEL A, F, H	8,5
Vanillesauce Marzipan Mandeln	
SOMLAUER NOCKERL A, C, G, H, O	9,5
Rosinen Schlagobers Schokoladensauce Walnuss	
KAIERSCHMARRN A, C, G, O	12,0
Rosinen Zwetschgenröster Apfelmus Hausgemachtes Vanilleeis Auf Wunsch auch ohne Rosinen	

für unsere jungen Gäste

RINDCONSOMMÉ A, C, G, L, M	4,5
Frittaten oder Grießnockerl Schnittlauch	
SCHNITZEL VOM HUHN A, C, G	9,3
hausgemachte Pommes	
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN A, C, D, G	9,3
Erdäpfelpüree Erbsen Rahm-Gurkensalat	
SPAGHETTI A, C, G, L, O	8,5
Rindsbolognese Parmesan oder Tomatensauce	



aus der Saison

APEROL CIDER SPRITZ	9,5
Aperol Steiner´s Apple Cider Zimtsirup	
ROSEHIP COSMOPOLITAN	10,5
Stolichnaya Vodka Limettensaft Cointreau Hausgemachter Hagebuttensirup	
HAGEBUTTEN GIN FIZZ	11,0
Brooker´s Gin Zitronensaft Hausgemachter Hagebuttensirup	
WINTER ROSE	12,0
Buffalo Trace Bourbon Hausgemachter Hagebuttensirup Honig Zitronensaft Angostura Bitter Eiweiß	

die alkoholfreien Variante

HAGEBUTTE-APFEL COOLER	6,5
Vila Vita Apfelsaft Hausgemachter Hagebuttensirup Thomas Henry Ginger Beer	
HAUSGEMACHTE HAGEBUTTEN LIMONADE	0,33 L
	0,5 L
	4,3
	5,8
KRÄUTERTRAUBE SPRITZ	0,33 L
	0,5 L
	4,3
	5,8



die glasweisen Weine

SCHAUMWEINE

BRUT ALKOHOLFREI A-NOBIS Gols	0,1 L
BIO UHUDLER EULE FRIZZANTE Weingut Dujmovits Sulz	5,5
ROSÉ FRIZZANTE Weingut Seewinkelhof Salzl Illmitz	6,5
BRUT ROSÉ A-NOBIS Gols	6,5
	7,5

WEISSWEINE

2024 Vv WHITE NEW GENERATION Weingut Leo Hillinger Jois	0,125 L
2024 WEISSBURGUNDER Weingut Salzl Illmitz	4,8
2024 GELBER MUSKATELLER Weingut Steindorfer Apetlon	5,0
2024 SAUVIGNON BLANC SUNKI Weingut Hannes Sabathi Gamlitz	5,6
2023 CHARDONNAY LEITHABERG DAC Weingut Heinrich Gols	5,8
2024 GRÜNER VELTLINER KOLLMÜTZ Domäne Wachau Wachau	6,0
	6,3

ROSÉWEINE

2023 ANGEL ROSÉ Weingut Leo Hillinger Jois	5,9
--	-----

ROTWEINE

2021 JOSANNA Weingut Salzl Illmitz	5,5
2020 BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC Weingut Heinrich Gols	6,1
2022 ZWEIGELT UNPLUGGED Weingut Hannes Reeh Andau	6,9
2020 CUVÉE MAGNAT Weingut Tschida Apetlon	7,2
2020 CUVÉE THE BUTCHER Weingut Schwarz Andau	7,5

SÜSSWEINE

2021 SPÄTLESE ILLMITZER Weingut Tschida Illmitz	0,125 L
2017 BEERENAUSLESE CUVÉE Weinlaubenhof Kracher Illmitz	6,0
	0,05 L
	7,0



der Aperitif

VINTONIC°	0,1 L	5,9
WEISSE SPRITZER	0,25 L	4,0
HUGO	0,25 L	6,9
WILD BERRY LILLET		8,0
Lillet White Thomas Henry Wild Berry		
APEROL PINK GRAPEFRUIT SPRITZ		9,9
Aperol Le Tribute Pink Grapefruit		
NONINO APERITIVO SPRITZ		10,0
L'Aperitivo Nonino Zitronensaft Prosecco		
LE TRIBUTE GIN & OLIVE LEMONADE		17,0

das Bier

ZIPFER VOM FASS	0,3 L	4,2
	0,5 L	5,4
GÖSSER RADLER VOM FASS	0,3 L	4,2
	0,5 L	5,4
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI	0,33 L	4,3
EDELWEISS HEFETRÜB	0,5 L	5,6



die alkoholfreien Getränke

RÖMERQUELLE still prickelnd	0,33 L	3,6
	0,7 L	5,9
HAUSEIGENER APFELSAFT BIRNENSAFT	0,25 L	3,8
SODA ZITRONE	0,25 L	2,5
	0,5 L	4,9
COCA COLA COCA COLA ZERO SPRITE	0,33 L	4,5
ALMDUDLER	0,35 L	4,5
FRUCADE	0,33 L	4,0
LE TRIBUTE	0,2 L	5,9
Tonic Pink Grapefruit Olive Lemonade		
THOMAS HENRY Botanical Tonic Ginger Ale	0,2 L	4,5
Spicy Ginger Beer Wild Berry Bitter Lemon		
EISTEE Pfirsich Zitrone	0,33 L	4,5
RED BULL	0,25 L	6,5

die Heißgetränke

AFFOGATO AL CAFFÈ^g	5,7
ESPRESSO	3,2
DOPPELTER ESPRESSO	4,7
VERLÄNGERTER	3,9
CAPPUCCINO^g	4,5
CAFE LATTE^g	4,8
TEE	4,0
Kräuter Assam Darjeeling Earl Grey Früchte Grüntee	
Ingwer-Zitrone Pfefferminze	



Brände aus dem eigenen Obstgarten

Apfelbrand aus dem Eichenfass	2 CL	5,9
Apfel	2 CL	4,2
Marille	2 CL	4,2
Birne	2 CL	4,2
Rote Birne	2 CL	4,2
Himbeere	2 CL	5,9

ganze neu vom Jahrgang 2025

Kirsch	2 CL	4,2
Kiecherl	2 CL	4,2



Regionalität sowie Saisonalität sind Grundprinzipien, die im VILA VITA Pannonia seit vielen Jahrzehnten gelebt werden. So werden viele unserer Rohstoffe direkt in der näheren Region bezogen bzw. legen wir ein besonderes Augenmerk darauf, dass so viele Lebensmittel wie möglich aus Österreich stammen.

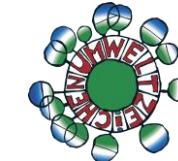
Rindfleisch, Schweinefleisch, Milchprodukte sowie zahlreiche Käsesorten, Eier aus Freilandhaltung, Schafskäse, Brot, Gebäck und Gemüse der Saison (ganzjährig Kartoffel, Zwiebel, Peterwurzen, Karotten, Gelbe Rüben, Knollensellerie, Äpfel, Birnen) stammen in unserem Haus zu 100% aus kontrollierten österreichischen Betrieben.

Steppenrind / Mangalitza
Gebäck
Eier
Speiseeis
Tschillisauce

Pamhagen
St. Andrä am Zicksee
Pamhagen
Bad Tatzmannsdorf
Illmitz

Fleischeierei Karlo
Bäckerei Goldenitsch
Seewinkler Eier & Teigwaren
Konditorei Kaplan
Tschida Tschili

Mehr Informationen über die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie gerne unter
bit.ly/vvp_herkunftsangaben



Index der Allergene:

A - Gluten
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnüsse
F - Soja
G - Milch

H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - SO2 | Sulfite
P - Lupine
R - Weichtiere